



Comunicato Stampa

Eatinerò Sasso Marconi 2018 Festival del Cibo di Strada Itinerante ANTEPRIMA TARTUFESTA 20-21-22 aprile, Parco Marconi, Sasso Marconi

Sasso Marconi, 12 aprile 2018

Dal 20 al 22 aprile, in collaborazione e con il patrocinio della Città di Sasso Marconi e della Pro Loco, Eatinerò porterà per la prima volta nel paese di Sasso Marconi una grande novità: il Festival di cibo di strada itinerante con alcune delle più buone specialità regionali della penisola, una carovana con i migliori Food Truck in circolazione!

La prima edizione di Eatinerò Sasso Marconi sarà speciale! Sasso Marconi infatti è il comune che in autunno ospita la rinomata Tartufesta e proprio sua maestà il Tartufo sarà il protagonista dell'ANTEPRIMA TARTUFESTA proposta in occasione di Eatinerò Sasso Marconi 2018 dove i nostri Street Chef creeranno delle ricette ad hoc per l'occasione per rendere omaggio ad un prodotto unico.

Il Festival di Eatinerò accoglierà a Sasso Marconi tutti gli appassionati e amanti di cibo di strada di qualità che avranno l'occasione di dedicare un intero weekend al gusto e al divertimento grazie inoltre ai numerosi eventi collaterali che arricchiranno il programma delle diverse giornate. La manifestazione sarà aperta al pubblico nella bellissima cornice di Parco Marconi la sera di venerdì 20 dalle ore 18.00 alle ore 24, sabato 21 e domenica 22 tutto il giorno dalle ore 11.00 a mezzanotte. L'ingresso sarà gratuito.

Nel parco i visitatori troveranno ad aspettarli furgoncini colorati e divertenti, food truck e apocar vintage e di design trasformati in vere e proprie cucine su ruote! A bordo abili cuochi itineranti prepareranno sul momento specialità gastronomiche regionali e piatti tipici di street food.

Grazie a una **selezione attentissima** degli operatori i partecipanti avranno così una **grande scelta a disposizione**: i veri **carciofi alla giudia** di Domus Carciò, gli **hamburger di carne chianina** de La Toraia, le sublimi **ricette della tradizione Toscana** dei Toscanacci on The road, la gustosa **pizza frita** di Sei fritto e tantissime altre scelte di menù.

Ma le sorprese non finiscono qui, il **22 aprile**, in occasione della **Giornata Mondiale della Terra** in cui si celebra l'ambiente e la salvaguardia del pianeta. sarà l'occasione per due grandi collaborazioni per sensibilizzare al tema; la prima con il negozio di Sasso Marconi, **Il Giardino Segreto** grazie al quale verrà data una seconda vita agli oggetti usati con il **laboratorio di Upcycling, il riciclo creativo e sostenibile**.

La seconda, lo spettacolo **Netturbizio** aiuterà a capire che ogni essere umano è in possesso della **"Magia del riciclaggio"** attraverso magia, musica e narrazioni animate, uno spettacolo esilarante adatto a tutti! Per l'occasione, così importante, i food truck che aderiranno all'iniziativa somministreranno le loro ricette in contenitori di cibo e bevande biodegradabili di modo da riferenziare tutto quanto prodotto come umido.

Non mancherà una grande varietà di birre proveniente da microbirrifici italiani, grazie alla **collaborazione con Birra di Classe e il Birracamper**, l'originale camper con 21 spine di birra per scegliere tra **21 diverse tipologie di birra**

Inoltre, direttamente dalla rinomata **Accademia del bar di Bologna**, arriveranno i **bartender con bar su quattro ruote** che serviranno ai visitatori meravigliosi cocktail e a orari programmati daranno ai partecipanti la possibilità di imparare a fare il proprio cocktail preferito a regola d'arte.

Dai finalisti di **Italia's Got Talent**, sabato 21 aprile, arriva **Luca Contoli**, un ragazzo made in Bologna che farà sognare tutti gli spettatori con uno **spettacolo su due ruote**, un vero e proprio **BMX Freestyle**. E per la notte di **sabato 21 aprile** è in programma un evento da non perdere: il **SILENT PARTY** in collaborazione con **Silent Party®!** In Parco Marconi **tre DJ** suoneranno contemporaneamente e i partecipanti potranno scegliere quale musica ascoltare dalle loro cuffie in un'atmosfera di luci verdi, rosse e blu per passare una notte di divertimento!

A chiudere il weekend ci penseranno gli alunni della scuola **Music Factory** di Sasso Marconi, una fabbrica di nuovi talenti che faranno sognare con il loro **viaggio a suon di rock** e i pezzi che hanno fatto la storia di questo genere.

Per tutto il weekend, **Eatinero** trasformerà **Parco Marconi** in uno spazio di incontro e divertimento con spettacoli e attività dedicate a tutte le persone di ogni età! Le esibizioni di artisti di strada, la musica live, dj set, attività per bambini e il truccabimbi, gli spettacoli, coinvolgeranno giovani, famiglie, coppie e gruppi di amici!

Per scaricare il press kit completo: <https://bit.ly/2INg7eX>

LE RICETTE ECLUSIVE PER ANTEPRIMA TARTUFESTA:

Scottadito: Olive ascolane al tartufo

La Toraia: Hamburger con crema al tartufo e crema di parmigiano

Toscanacci on the road: Lampredotto con salsa tartufata

Revuelto: Arepas al tartufo

Domus Carciò: Salsa con carciofi, tartufo, alici e funghi Champignon. Tutto servito su crostino croccante

Big Blue: Tartar burger con salsa tartufata

Birritrovo: Pulled Pork con cipolla stufata nella salsa al tartufo

La Bottegaia Viareggio: Cestino croccante con hummus di ceci aromatizzato al tartufo con gamberi argentini

Il Programma di EATINERO SASSO MARCONI 2018

- Venerdì 13 aprile

h 18.00: apertura cucine su ruote

h 20:30: Concerto live di Minor Swing Quintet

- Sabato 14 aprile

h 11.00: apertura cucine su ruote

h 12-18: truccabimbi a cura di *Sandra*

h 12-.18: Clown comizio con intrattenimeto Itinerante Postizio

h 17:30: Cluedo Vivente

h 13:30 e 19:00: Luca contoli BMX

h 20:00: concerto live di Gigowatt

h 23:00: Silent Party®

- Domenica 15 aprile

h 11.00: apertura cucine su ruote

h 12-18: truccabimbi

h 12-.18: laboratorio bolle di sapone

h 12 - 18: Laboratorio di Upcycling con Il GiardinoSegreto

h 13:00 e 18:00: Netturbizio e la magia del riciclaggio

h 19:30: Concerto live degli alunni della scuola Music Factory

I Food Truck selezionati per SASSO MARCONI 2018

BIRRACAMPER

Provenienza: San Giovanni in Persiceto (BO) - Specialità: birra artigianale

Birrabus e Birracamper sono i due originali mezzi con i quali Loris Marcheselli spilla le etichette distribuite da Birra di Classe, il progetto da lui ideato per affiancare i birrifici

artigianali italiani nella distribuzione dei loro prodotti e nella diffusione della cultura birraia.

BIRRITROVO - BBH Smoke House

Provenienza: San Benedetto del Tronto (AP) – Specialità: pulledpork, barbeque

Spalla di maiale avvolta dalle spezie e poi fatta affumicare a bassa temperatura per 12/14 ore, fino a rendere la carne talmente tenera da sciogliersi in bocca. Il tutto inserito nel panino insieme alla coleslaw (insalata di cavolo) e alla salsa barbecue, ecco il pulled pork la proposta gastronomica che arriva da San Benedetto del Tronto.

SEI FRITTO

Provenienza: Reggio Emilia (RE) – Specialità: Pizza Fritta

Sei Fritto, il Food Truck che nasce a Reggio Emilia dall'idea di una famiglia con la passione per la cucina, in particolare per la Pizza Fritta il primo esempio di Street Food all'italiana.

SCOTTADITO

Provenienza: San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) - Specialità: arrosticini, olive ascolane, frittini di pesce

“Bontà in movimento”: è questo lo slogan che va in giro per fiere eventi e sagre tra i borghi delle Marche e d'Italia, lo street chef che porta in giro le delizie del proprio territorio. Da un lato c'è la terra, la sua terra, con le olive all'ascolana, gli arrosticini e il formaggio fritto, dall'altro c'è il mare, il suo mare, con i cartocci di pesce fritto, pescato proprio sulla costa.

DAL PARMIGIANO

Provenienza: Varano de' Melegari (PR) Specialità: Piatti della tradizione parmigiana

Food truck nato da un'idea di Simone Berzolla, responsabile, chef e street chef del ristorante con tradizione ventennale Giorgione's, in provincia di Parma. Un vero ristorante su quattro ruote che propone piatti della tradizione parmigiana in aggiunta a polpette parmigiane, torta fritta, focaccia con salame, burger di culatello.

AULA AL SACCO & ACCADEMIA DEL BAR DI BOLOGNA

Provenienza: San Giovanni in Persiceto (BO) – Specialità: Cocktail, estratti, caffè

Caffè, estratti e cocktail sono le golosità proposte dalla Roulotte del locale di San Giovanni in Persiceto Aula – birra e merenda. Un truck vintage nato dalla creatività di Loris Marcheselli di Birra di Classe. Dalla rinomata **Accademia del bar di Bologna**, arriveranno i **bartender professionisti** che serviranno ai visitatori meravigliosi cocktail e a orari programmati daranno ai partecipanti la possibilità di imparare a fare il proprio cocktail preferito a regola d'arte.

CHURRITOS

Provenienza: Milano – Specialità Churros

I Churros dolci tradizionali sudamericani, le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Il food truck di Churritos si è specializzato in particolare nella produzione di questi fantastici churros, per la novità che tale prodotto rappresenta, caratterizzandosi come una combinazione perfetta per gli italiani.

LA TORAIA

Provenienza: Valdichiana – Specialità Hamburger di Chianina

Autenticità e qualità, questi i sinonimi di **La Toraia**. Agricoltori che mantengono le tradizioni sviluppate nei secoli e la cultura del vivere e del mangiare toscano. La Toraia porta in tutto il territorio italiano meravigliosi **Hamburger di carne Chianina** tutti da gustare

DOMUS CARCIO'

Provenienza: Velletri – Specialità Carciofi alla Giudia

Il cibo da strada è il vero testimone dell'identità di un popolo; questo lo sanno bene I ragazzi di **Domus Carciò** che portano in giro per tutta l'Italia i **Carciofi alla Giudia**, tipico piatto della tradizione ebraica romana.

TOSCANACCI

Provenienza: Firenze - Specialità Toscane

Una cucina che parla di radici toscane, di piatti poveri che necessitano di materie prime di qualità. Tra la loro proposta gastronomica come non citare il panino “co' i' lampredotto” che gli street chef serviranno come i “vecchi trippai” tagliuzzando la materia prima sopra il tagliere.

REVUELTO

Provenienza: Piacenza – Specialità Arepas

I ragazzi di Revuelto propongono specialità senza glutine e le autentiche Arepas Venezuelane con ricetta originale piccoli panini rotondi che si preparano con acqua, sale e farina di mais bianco.

LA BOTTEGAIA DI VIAREGGIO

Provenienza: Viareggio – Specialità di pesce

Specialità di pesce on the road per la Bottegaia di Viareggio. Passione, cura e un pizzico di follia sono gli ingredienti speciali che arricchiscono ogni ricetta proposta. La novità gastronomica da gustare? Il lamprepolpo al profumo di zenzero e limone!

BIG BLUE

Provenienza: Cesena – Specialità Burger con pane fresco e carne italiana

Che sia di terra o di mare il burger di Big Blue è davvero speciale. Preparati con amore e pane fresco delizieranno anche i palate più esigenti. Tra le gustose ricette: big blue burger gourmet, salmon burger, tartare burger, cappelletti panna prosciutto o al ragù

MARTIN GRIGLIATE

Provenienza: Modena – Specialità Carne Argentina

Per tutti gli amanti della brace non poteva mancare Martin Grigliate! Fra i piatti proposti, le tipiche Grigliate Argentina, l'asado, il Lomito (panino Angus insalata pomodoro salsa chimicurry), il Choripan (panino salsiccia insalata pomodoro salsa chimicurry) e il Vino Argentino

DOVE, COME, QUANDO

Eatinero Sasso Marconi - Area Street Food

Parco Marconi – Sasso Marconi (BO)

20 aprile dalle 18.00 alle 24.00

21-22 aprile dalle 11.00 alle 24.00

L'accesso alla piazza e agli spettacoli sarà gratuito.

A questo link la pagina dell'evento Eatinero Sasso Marconi 2018

<https://www.facebook.com/events/2074276916148166/>



Per scaricare il press kit complete: <https://bit.ly/2INg7eX>

Con il patrocinio e la collaborazione della
Città di Sasso Marconi



Con il patrocinio e la collaborazione della
Pro Loco di Sasso Marconi



Pro Loco
Sasso Marconi

Beverage Partner



Ufficio Stampa Eatinero per informazioni e richiesta immagini:

Ilenia Bongiovanni, 3406120352

press@eatinero.it - www.eatinero.it